41e Année. — N° 5 3 Février 1924

# LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

## SOMMAIRE


**L. Ravaz**..... Chronique. — Sous-solage et épandage des engrais ; — Le vignoble et la Cave Coopérative de Gaillac ; — L'apoplexie de la vigne

**L. Ravaz et G. Verge**.. Le rougeau de la vigne (Avec une planche en couleurs).

**Gabriel Verge**..... .. Les raisins de table tardifs.

**Barbezier**..... Essai d'étude sur la nécessité et la possibilité d'une assurance mutuelle contre la mévente.

Informations et communications des sociétés agricoles. — Une exposition d'huile d'olives à Paris.

Chemins de fer P.-L.-M.

Bulletin commercial. — Observations météorologiques


**« Le Progrès Agricole et Viticole » n'autorise la reproduction de ses articles qu'à la condition expresse d'en indiquer la source.**

# CHRONIQUE

## Sous-solage et épandage des engrais

Les diverses opérations culturales sont liées les unes aux autres suivant divers systèmes dont chacun d'eux caractérise la conduite de la vigne propre à chaque région. Toute modification apportée à l'une d'elles retentit plus ou moins sur les autres ; toute question soulevée en soulève d'autres. Ainsi en a-t-il été pour la culture superficielle continue Maroger, qui a entraîné une modification de la taille et de la conduite de la souche, et qui a soulevé la question du sous-solage intercalaire et périodique. Et voici que cette dernière pose à son tour celle du meilleur mode d'épandage des engrais et tout particulièrement des fumiers.

On nous écrit en effet :

« J'ai suivi avec beaucoup d'intérêt les articles sur le Scasso parus dans votre journal.

Voulez-vous me permettre de vous faire part de mes modestes expériences ? Dans le cas ou vous trouveriez qu'elles sont susceptibles d'intéresser les lecteurs du *Progrès Agricole* je ne vois pas d'inconvénients à ce que vous les publiiez.

A la suite d'une grillade survenue dans les derniers jours de la première quinzaine d'août 1921, je constatai que les souches ayant reçu une fumure

au fumier de ferme avaient le plus souffert de la sécheresse et de la grillade. Le fumier avait été employé au pied des souches et mis dans des conques comme dans la région.

Au moment de la fumure des vignes, campagne 1922, je me décidai à tenter une expérience et à mettre le fumier dans le milieu de la rangée.

Un carré de 10,000 souches, plantation 1.75 × 2, fut divisé en deux parcelles de 5.000 souches environ chacune.

La parcelle A reçut le fumier dans des conques au pied des souches, méthode ancienne.

La parcelle B reçut le fumier dans le milieu de la rangée (écartement 1m75).

Dans les premiers jours de décembre, je traçai, à cet effet, deux raies de 30 cm. de profondeur dans le milieu de l'interligne avec une charrue brabant à 3 fortes bêtes attelées les unes devant les autres ; les deux raies tracées en versant la terre du côté des souches de façon à obtenir une large raie laissée ouverte. Une quinzaine de jours après, je mettais du fumier dans cette raie et le recouvrais ensuite à la charrue en buttant la terre dans le milieu de la rangée de façon à me permettre le passage du décavaillonneur pour déchausser les souches.

Le printemps 1922 fut très pluvieux, il n'y eut pas de grillade en été.

Résultats, terrain de même composition pour les deux parcelles :

La parcelle A présentait à la surface du sol, après les pluies, de nombreuses flaques d'eau, la végétation fut normale dans la parcelle B, pas de traces de flaques d'eau après les pluies, l'eau étant drainée dans le sous-sol au fur et à mesure de son arrivée sur le sol, économie de main-d'œuvre sur la façon des conques, travail très onéreux.

Je pensai, en brisant de nombreuses racines, obtenir de celles-ci un chevelu qui puiserait sa nourriture dans le sol aéré et amendé ; mais je craignais une diminution de végétation pour la première année. Qu'elle n'a pas été ma surprise quand, au printemps et durant l'été, j'ai vu la parcelle B me donner une végétation plus forte, plus abondante que dans la parcelle A. De plus, la parcelle B, bien que n'ayant reçu que les mêmes façons culturales superficielles que la parcelle A, a eu toujours le sol plus indemne de mauvaises herbes que cette dernière.

Cette première expérience m'ayant donné de très bons résultats, je continuai l'année dernière l'emploi du fumier au milieu de la rangée.

Résultats : Abondante végétation, bien moins de grillade et d'herbes que dans les parties labourées à la charrue vigneronne.

Je continuai, cette année encore, la fumure par ce procédé ; je me propose en outre d'approfondir la raie à 35 ou 40 cm. et d'essayer ensuite une sous-soleuse de fortune au fond de la raie de façon à aérer et travailler le sous-sol de 15 à 20 cm. de plus et d'obtenir ainsi une profondeur de 50 à 60 cm.

Le mauvais temps ne m'a pas permis d'activer ces travaux, qui auraient dû être exécutés courant décembre ; mais je ferai diligence de façon à les terminer dès que l'état du terrain le permettra ».

COURBIÈRES,
Régisseur, domaines du château de Valgros,
Le Pigné, par Montréal (Aude).

Essayons d'abord de tirer au clair la question du sous-solage ou scasso.

Comme on l'a vu par ce qui se passe, d'après Ottavi, en Italie, où la question a été plus étudiée que chez nous, peut-être parce que l'opération s'y impose davantage, le sous-solage intercalaire profond amène tout d'abord un affaiblissement de la vigne, très marqué la première année, qui s'atténue à la deuxième année et qui fait place l'année suivante à une augmentation importante, en tout cas suffisante, de la puissance de la vigne. Le redressement de la vigueur doit varier, du reste, avec les circonstances. En période sèche, il peut être relativement lent à se produire : une vigne court-nouée qui a été, à l'automne 1922, drainée à 0 m. 80 de profondeur avec des sarment dans chaque interligne, a été plus affaiblie en 1923 que les témoins. Mais il n'a presque pas plu de toute l'année et les racines n'ont pu se former en grand nombre dans la terre soulevée. En année plus humide, il en aurait sans doute été autrement, non pas dans la première période de la végétation, qui doit toujours se ressentir de la suppression de beaucoup de racines, mais dans la seconde, c'est-à-dire quand les radicelles sont redevenues nombreuses. Un labour plus profond que de coutume affaiblit toujours momentanément la vigne qui le reçoit. Dans les expériences sur la culture superficielle entreprise à l'Ecole, il y a plus de vingt ans, une parcelle de comparaison labourée à 0 m. 40, subit une diminution de vigueur qui fut très nette au cours de la première année.

Mais ce résultat, d'abord défavorable en conséquence de la destruction d'un nombre élevé de racines portant beaucoup de radicelles, peut très bien devenir presque immédiatement favorable, je veux dire au cours de la première année. Il n'y a pas lieu d'insister sur l'intervention d'une sécheresse ou de pluies exceptionnelles, la première empêchant la formation des radicelles, les secondes en assurant au contraire l'accroissement et la multiplication dans la partie soulevée et aérée plus que dans la partie compacte, non aérée et gorgée d'eau. Et l'on voit que si le scasso ou le sous-solage profond a, la première année, un effet nuisible provenant de la suppression des racines, il a *en même temps* un effet utile résultant du meilleur fonctionnement des nouvelles racines qui se développent dans la terre remuée. Le premier l'emporte tout d'abord, puis le second devient prédominant. Et les choses se passent certainement ainsi dans les terres compactes et mal aérées, telles que celles dont parle M. Coulondre, où les radicelles

aussi nombreuses qu'on le voudra alimentent moins bien la souche qu'un nombre restreint de radicelles bien placées. Et elles doivent également se passer ainsi dans certaines terre paraissant de bonne qualité à la surface mais reposant à une faible profondeur sur un banc d'argile. Tout le monde a eu plus ou moins des cas de ce genre sous les yeux. La vigne pousse d'abord fort bien, mais vers huit, dix, douze ans, etc., elle commence à faiblir, et faiblit de plus en plus chaque année, sans doute à mesure que les racines s'enfoncent de plus en plus dans ce mauvais sous-sol. Rien n'arrête la dégringolade, ni meilleure culture du sol, ni fumures, quelle qu'en soit l'importance. Il faut arracher. On replante, et les même phases de croissance et de décrépitude se reproduisent. Eh bien, là, un sous-solage ou plus exactement un défoncement intercalaire profond, exécuté de manière à mettre la terre de la surface au fond, doit donner de bons résultats.

Et aussi sans doute dans les terres tassées par les submersions antiphylloxériques ou par de fréquentes irrigations, comme dans les pays où, en raison de la sécheresse du climat, les plantes ne poussent que par l'eau qu'on leur apporte : c'est le cas des vignes et des vergers de la Californie, que notre collaborateur M. Libes a cités dans sa lettre d'il y a quinze jours... des vignobles de Mendoza, Saint-Raphaël, du Rio-Négro de l'Amérique du sud, etc..., où l'on détruit le tassement des arrosages par la dynamite.

Et encore des terres silico-argileuses battantes, boulbènes de la Haute-Garonne et des environs, varennes fortes de la Charente-Inférieure. Je me souviens qu'au temps où l'on remplaçait l'Herbemont suspect d'insuffisance phylloxérique par des Rupestris ou des hybrides, etc., divers propriétaires doublèrent le nombre de leurs ceps en intercalant, comme M. Coulondre, un pied de Rupestris entre les Herbemonts, dans un fossé creusé dans le grand interligne. Et plusieurs, dont M. Verneuil, je crois, ne furent pas peu étonnés de voir, après cette opération, scasso sérieux s'il en fut, l'Herbemont reprendre de la vigueur et se refuser à céder la place au Rupestris qui devait l'écraser.

Et aussi sans doute dans certaines terres du diluvium alpin, dont le sous-sol devient rapidement une sorte de béton impénétrable aux racines.

Et enfin dans tous les terrains plus ou moins analogues aux précédents, où quelques racines fonctionnant bien valent mieux qu'un très grand nombre fonctionnant mal.

Mais ailleurs, dans les terres souples, de culture facile, s'aérant bien, en plaine ou en coteau, le défoncement intercalaire doit être inutile, et s'il est inutile c'est qu'il est nuisible durant une longue période qui suit son exécution. Et il faut bien qu'il en soit le plus souvent ainsi puisqu'on ne le pratique guère. Mais il y a des terrains, et ce sont notamment ceux qui ont été cités plus haut, pour lesquels son utilité n'est pas contestable. Peut-être cependant, au lieu de le faire porter sur toute la surface de la vigne où il doit être pratiqué, serait-il bon de ne l'effectuer que dans un interligne sur deux.

*
* *

Il est évident qu'en disposant le fumier dans le fossé ou rigole de ce défoncement intercalaire, comme l'ont fait M. Rocherol dans la Gironde et M. Courbières dans l'Aude, on hâte beaucoup la formation et la multiplication des radicelles qui doivent remplacer celles qui ont été supprimées. Dans ces fossés garnis de fumier ou d'autres engrais organiques, les racines y forment bientôt un lacis extrêmement compact. Ce mode d'épandage raccourcit la période d'affaiblissement et hâte la période de relèvement. Et dans les terres où le scasso peut être utile, il y a lieu de placer l'engrais comme il vient d'être indiqué.

C'est ainsi qu'on le dispose quand on fume la vigne — et ce n'est pas très souvent — dans la Charente-Inférieure et, précisément, dans les terres silico-argileuses dites de varennes citées plus haut. Là, s'il a été mis assez profondément, il reste en place indéfiniment, les labours ne pouvant l'atteindre et le ramener à la surface où il se perdrait ou bien ferait tout simplement pousser les mauvaises herbes.

Il est admis que le fumier mis au pied des souches, dans les cuvettes ou dans les sillons de déchaussage augmente la sensibilité de la vigne à la sécheresse. C'est un fait, mais on ne l'explique pas commodément. Du fumier mis dans une cuvette, même couvert de terre, est pour le terrain qu'il recouvre un *paillis* et même un paillis épais, dont le rôle protecteur contre la sécheresse est bien connu de tous les jardiniers. Il est même connu, je pense, des vignerons, puisque dans certains vignobles du centre de la France, le fumier est épandu à la surface en juillet-août sans être enterré — à moins qu'on ne l'emploie ainsi dans un autre but !

Il y a bien l'intéressante hypothèse formulée par M. Rives : le

fumier favoriserait la formation de mycorhizes endotrophes qui, arrêtant l'élongation des racines les mettraient dans l'impossibilité de pomper l'eau du sol. Mais ces radicelles superficielles transformées en mycorhizes sont bien peu nombreuses par rapport à toutes celles que porte la souche entière. Peut-être le fumier agit-il en diminuant, par ses composés azotés non transformés encore en nitrate, la tension superficielle des liquides qui, dès lors, se perdent plus facilement par évaporation ? Peut-être aussi s'échauffe-t-il beaucoup plus que la couche de terre dont il tient la place et à un point nuisible à la plante ?

L'épandage en cuvette au pied de la souche est le seul possible dans les terres ordinaires, je veux dire dans celles qui n'ont pas besoin d'être bouleversées périodiquement. Cependant, il a bien lui aussi ses inconvénients en dehors de celui dont il vient d'être question. D'abord, il fait pousser l'herbe au pied même du cep, avoine souvent, mais qu'il faut tout de même faire disparaître. C'est le rôle des façons à la main. En second lieu, habituellement le déchaussage de l'année suivante ramène le fumier restant à la surface, le mélange à la terre, fumant ainsi les mauvaises herbes. C'est tout de même le mode d'épandage à préférer dans presque tous les cas. L'épandage à la surface n'est à conseiller que pour le fumier enfoui à la bêche, comme font les jardiniers, assez profondément, pour que les labours ultérieurs ne puissent l'atteindre.

## Le vignoble et la Cave Coopérative de Gaillac

Les Compagnies de chemins de fer P.-L.-M., Midi et P.-O., depuis plusieurs années déjà, poussent beaucoup à la production agricole dans les régions traversées par leurs réseaux. Elles organisent des expositions régionales qui, telle celle de Lyon cette année, prennent une importance de plus en plus considérable. Elles suggèrent des essais, encouragent des expériences, organisent, tant en France qu'à l'étranger, des excursions et des visites des producteurs, pour leur montrer les progrès réalisés ailleurs que chez eux et le parti qu'ils pourraient en tirer. Cette année, la Compagnie d'Orléans, avec le concours du Midi et du P.-L.-M., a dirigé vers le Midi, et spécialement vers l'Hérault, plusieurs caravanes de vignerons du Lot, du Loiret, du Loir-et-Cher, d'Indre-et-Loire, etc. Il s'agissait de leur montrer l'œuvre de vinification coopérative accomplie dans ce pays. Sous la con-

duite agissante et éclairée de M. Campan, inspecteur des Services Commerciaux du P.-O., elles ont visité les caves coopératives célèbres de Marsillargues, St-Just, Lansargues, Mauguio, la coopérative de Frontignan, pour la production et l'écoulement du *Muscat*, dont la réputation plus que séculaire grandit considérablement en ce moment ; quelques caves du commerce de Cette, les chais et les vignobles de sable de la Cie des Salins, l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier, etc..., et, au retour, la cave coopérative de Gaillac.

La cave coopérative de Gaillac n'est pas identique aux précédentes ; son objet est généralement autre, comme on va voir dans l'extrait du compte rendu suivant, dû à M. Jeauffreau, ingénieur-agricole :

« Le vignoble de Gaillac occupe sur les côtes du Tarn une situation analogue au vignoble de Cahors sur les côtes du Lot. Cette similitude se prolonge au delà des conditions géographiques et géologiques. Leur origine se perd dans la même antiquité ; leur réputation a été brillante à tous deux au Moyen âge sous leur nom propre, non seulement en France où leurs vins étaient servis sur la table de nos rois, mais encore dans toute l'Europe septentrionale et centrale où ils parvenaient en descendant jusqu'à Bordeaux, l'un par le Lot, l'autre par le Tarn et de là par mer jusqu'en Angleterre, en Hollande, en Allemagne... et jusqu'en Russie. Au dix-huitième siècle les guerres maritimes génèrent l'exportation, et jusqu'au commencement de ce siècle l'un et l'autre ne furent plus que les vins médecins de certains crus de Bordeaux.

Or, depuis une vingtaine d'années, les vins de Gaillac sont en train de reconquérir leur ancienne renommée grâce à l'initiative de quelques hommes et particulièrement de M. Bertrand, l'actif et dévoué directeur-fondateur de la Cave Coopérative de Gaillac.

Il était donc tout indiqué que notre mission se rendit sur place voir le fonctionnement de cette Cave Coopérative qui donnera peut-être la solution du problème qui nous occupe.

Nous arrivons donc dans l'ancienne cité bénédictine et c'est précisément à l'entrée de l'ancien monastère bénédictin où la Cave Coopérative s'est installée que M. Bertrand nous attend.

La Cave Coopérative de Gaillac a eu en effet la chance de rencontrer ce vaste bâtiment inutilisé depuis de longues années, qu'elle a acquis pour 30.000 fr. et que 10.000 fr. de réparations lui ont permis de mettre en état. Alors que les vastes salles sont le lieu de réunion de toutes les sociétés agricoles de l'arrondissement, la maison d'agriculture, les dépendances servent de magasins de réception et d'expédition, d'atelier de tonnellerie, et les immenses galeries souterraines, vrai labyrinthe, sont la cave rêvée pour la conservation de milliers de barriques de vin.

A Gaillac on n'emploie pour la conservation du vin que des barriques bordelaises dans lesquelles le vieillissement, qui bonifie leur vin comme le nôtre, se fait plus rapidement que dans des demi-muids ou des foudres et

on ne loge en foudres que les vins inférieurs destinés à être expédiés dans le courant de l'année en wagons-réservoir.

La Cave Coopérative de Gaillac a été créée en 1903 au capital social de 70.000 fr. divisé en 350 parts de 200 fr. et entièrement souscrit et versé dès la première année. Cette somme fut bientôt reconnue insuffisante et elle fut successivement augmentée de 30.000 fr. la 2e année, de 100.000 fr. la 6e année et de 100.000 fr. la 16e année, ce qui porte le capital à 300.000 fr. formé par 1.500 parts de 200 fr. En 1921 on a doublé ce capital en portant les parts de 200 à 400 fr. et l'intérêt des parts qui n'était que de 3 o/o fut porté il y a 4 ans à 5,50 o/o. Ne peuvent posséder de parts que les propriétaires, fermiers ou métayers exploitant des terrains plantés en vignes dans l'arrondissement de Gaillac.

En outre de ce capital, un emprunt de 100.000 fr. à 4 o/o fut fait la 2e année et est aujourd'hui remboursé. Un deuxième emprunt de 200.000 fut fait en 1921 au taux de 5,50 o/o dont l'amortissement commencera en 1925.

Sur les fonds du Crédit Agricole, l'Etat fait deux avances s'élevant ensemble à 70.000 fr. dont 46.000 fr. sont remboursés et le reste s'amortit par annuités de 3.000 fr.

La Coopérative de Gaillac compte 520 membres, exclusivement récoltants du vignoble de Gaillac et produisant année moyenne 65.000 hectolitres de vin.

Ici ce n'est plus comme dans le Midi une Cave Coopérative de vinification ; son rayon d'action rend cette méthode inapplicable. Chaque récoltant fait son vin et le porte ensuite à la Cave. Il n'y a que pour les moûts blancs destinés à la fabrication des vins blancs doux ou mousseux qui sont mutés à la propriété et portés à la Cave avant fermentation.

Les moûts sont payés au degré liqueur.

Les vins blancs demi-doux au degré liqueur et degré alcool.

Les vins blancs secs et les vins rouges au degré alcool ; mais pour ces vins on fait trois qualités dont le prix de base du degré alcool est différent.

Au début de la campagne on établit un prix provisoire pour chaque catégorie. Chaque propriétaire adhérent a, dès qu'il a pu se rendre compte de l'importance de sa récolte, souscrit un certain nombre d'hectolitres constituant la totalité ou une partie seulement de sa récolte. Pour la partie souscrite la Cave Coopérative porte à son compte-courant une somme établie d'après la quantité et le prix provisoire. Cette somme, il peut la retirer 4 mois après la récolte ou bien avant en payant un petit intérêt ou la laisser à son compte-courant et elle est après 4 mois productive d'intérêts. En fin d'exercice on partage les bénéfices réalisés sur chaque catégorie au prorata du nombre d'hectolitres et cette somme est portée au compte-courant de chacun. La quantité de vin non souscrite peut être portée à la Cave qui le paie au cours du jours, mais sans participation aux bénéfices.

La Cave Coopérative reçoit également de ses adhérents les sommes qu'ils peuvent avoir momentanément disponibles en leur payant un intérêt variable suivant qu'elles sont exigibles à vue, à 1 mois ou à 3 mois. Elle est le banquier de ses membres.

La Cave Coopérative vend des vins blancs mousseux, doux, demi-doux et secs, ces derniers comme les vins rouges en vins de l'année en fûts ou vieux en bouteilles ».

## L'apoplexie de la vigne

MM. Moreau et Vinet ont communiqué à l'Académie d'agriculture les résultats qu'ils ont obtenus contre cette maladie par l'emploi des sels arsenicaux.

Nous avons montré, disent-ils, l'évolution de la maladie de l'Esca dans nos régions de l'Ouest et rendu compte des essais de traitement entrepris en 1922 dans notre vignoble d'expériences de Belle-Beille, près d'Angers. Ces expériences confirmaient l'efficacité déjà reconnue des composés à base d'arsénites alcalins contre l'apoplexie de la vigne.

Nous nous sommes proposés, cette année : 1° de vérifier les résultats obtenus en 1922 avec les mêmes traitements arsenicaux ; 2° d'établir la périodicité des traitements pour une vigne déjà âgée (24 ans) et fortement atteinte ; 3° de voir si, en cours de végétation, on pourrait, par un badigeonnage ou une pulvérisation, arrêter une maladie débutante et sauver ainsi les ceps atteints ; 4° de savoir si l'époque des traitements au cours de l'hiver avait ou non de l'importance.

Les applications de produits commerciaux à base d'arsénites alcalins (pyrafolliol, pyralion) ont été faites au pulvérisateur sur tout le vignoble de Belle-Beille (6 hect. 1/2) et échelonnées du 3 février au 30 mars. Seule la parcelle de 1 hect. 1/2, spécialement réservée à nos expériences, portait quelques témoins non traités. Dans cette dernière parcelle, les pulvérisations ont été faites du 26 au 30 mars, un peu avant le débourrement.

L'année 1923 a été une année sèche, du moins de juin à octobre (69 mm. d'eau en 1923 pendant cette période contre 228 mm. en 1922), et, par suite, elle a été peu favorable au développement de l'Esca. Nous ne comptons en fin de saison (26 octobre), dans les parties non traitées, que *11 souches mortes* et *16 partiellement atteintes* pour 1000 souches au lieu de *65 souches mortes* et *71 partiellement atteintes* en 1922. Malgré cela, les résultats obtenus, en certains cas, ont été encore si nets que nous avons pensé rendre service aux viticulteurs en les publiant dès maintenant.

I. *Efficacité des traitements.* — Dans les parcelles qui ont été traitées pour la première fois cette année, nous avons relevé les résultats suivants :

| | Pour 1000 souches | |
|---|---|---|
| | mortes. | partiellement mortes. |
| Témoins. . . . . | 11 | 16 |
| Parcelles traitées. . . . . | 0 | 2.4 |

Les résultats obtenus, en 1923, confirment pleinement ceux de l'année dernière et montrent l'efficacité presque absolue des produits arsenicaux.

II. *Périodicité des traitements.* — On a comparé des parcelles traitées : une en 1922, une autre en 1921 et 1922, une autre en 1921, 1922 et 1923. Les numérations ont été faites le 26 octobre 1923.

| | Pour 1000 souches | |
|---|---|---|
| | mortes. | partiellement mortes. |
| Parcelle traitée une seule fois en 1922. . . . . | 4.2 | 4.2 |
| Parcelle traitée en 1921 et 1922. . . . . | 0 | 1.9 |
| Parcelle traitée en 1921, 1922 et 1923. . . . . | 2.0 | 0 |

Si nous comparons les chiffres de ce tableau entre eux avec ceux du tableau précédent, nous sommes amenés à conclure :

1° *Que le traitement fait l'année même est toujours efficace ;*

2° *Qu'un seul traitement fait l'année précédente ne confère à la vigne qu'une protection relative ;*

3° *Que la vigne traitée deux années consécutives peut se passer de traitement l'année suivante et, par conséquent, que l'on n'a rien à gagner à traiter trois années de suite.*

III. *Traitements en cours de végétation.* — Les essais effectués le 2 août sur des souches partiellement atteintes n'ont donné aucun résultat bien net cette année. Les souches laissées comme témoin ont résisté autant que les souches traitées. L'expérience est à reprendre dans une année plus favorable à la maladie.

IV. *Influence de l'époque du traitement.* — Nous n'avons pas remarqué de différence entre les parcelles traitées 8 jours et 40 jours après la taille qui a été exécutée du 3 janvier au 20 mars. On a donc toute latitude pour traiter l'Esca pendant l'hiver, sans se préoccuper de l'époque de la taille.

L. Moreau et E. Vinet.

L'unanimité paraît réalisée sur l'efficacité des traitements arsenicaux. Mais comment l'arsenic déposé superficiellement peut-il agir sur un champignon qui est implanté profondément dans le corps de la souche ? Mystère.... provisoire sans doute.

L. Ravaz.

---

# LE ROUGEAU DE LA VIGNE [1]

*(avec une planche en couleurs)*

**Causes du Rougeau.** — Le Rougeau a été attribué à diverse causes : par les anciens, à la nature et à l'humidité du sol ; par les modernes, à des accidents, des blessures, des compressions et même à des parasites. Toutes ces causes, comme on le verra, peuvent en être justement rendues responsables, mais à des degrés divers.

D'après Muller Thurgau (2), le rote brenner qu'il a été étudier en Suisse et qui, d'après la planche qui accompagne son travail, semble bien identique à notre Rougeau, serait dû à un champignon, le Peziza tracheiphilla. Ce champignon se développerait surtout sur les vignes placées en terrain fort et qui y souffrent de la sécheresse. Aimant lui-même la fraîcheur, il pénètrerait dans la feuille par la face supérieure pour aller puiser dans les vaisseaux et trachées l'eau dont il a besoin. Ce qui est curieux, c'est que les traitements cupriques ne semblent avoir aucune action sur lui, n'arrêtant

(1) Voir p. 11 et 35.

(2) Muller Thurgot. *Der Rote Brénner des Weinstockes*, 1903.

Vigne à sujet cannelé

point la maladie. Il en est du reste de même chez nous : les traitements cupriques sont ici inopérants.

Ce champignon nous l'avons cherché en vain dans nos feuilles rougissantes et même très rouges. Les trachées se sont toujours montrées exemptes de mycélium, sauf, comme il a été dit plus haut, quand les tissus étaient détruits.

Le Rougeau suisse serait donc dû à une cause qui n'existe pas chez nous.

D'après MM. Prillieux et Delacroix, le rougeau observé dans le Beaujolais aurait eu pour cause le développement de l'Exobasidium vitis.

« Les feuillles atteintes de cette maladie, disent-ils, qui cause aux vigne-» rons une certaine inquiétude présente une apparence assez caractéristique. » Leur coloration se modifie, elles prennent une nuance livide qui par le » desséchement, devient fauve, surtout sur le bord. En même temps se » marquent sur le limbe des places qui se colorent en rouge pourpre; elles » modifient à peine, au début, le ton vert de la feuille mais leur coloration » devient de plus en plus intense en même temps que leur surface grandit, » et souvent on voit toute la portion marginale desséchée et jaunâtre, tan-» dis que la partie centrale du limbe, encore vivante, se colore en rose.

» Sur les portions tuées on voit apparaître des sortes d'efflorescences » blanches, concrètes, ressemblant à une fine poussière de plâtre ou de craie, » formant ça et là de petits amas plus épais et d'un blanc plus mat. Elles » sont produites par les filaments fructifères d'un parasite qui, en sortant » par touffes du tissu de la feuille malade, répandent autour d'eux des myria-» des de spores.....

» Ce parasite produisant la brûlure des feuilles de la vigne en mai et en » juin, et attaquant les raisins en automne, doit donc selon nous, être » rapporté au genre Exobasidium Vitis. »

L'opinion de MM. Prillieux et Delacroix n'a pas été partagée par M. A. Renault qui, après examen sur place des conditions dans lesquelles le Rougeau s'est développé dans les vignes beaujolaises, écrit :

« Dans une note récente, MM. Prillieux et Delacroix ont caractérisé, sous » le nom d'Exobasidium Vitis, le parasite, cause de la maladie qui s'est » répandue cette année sur les feuilles de la vigne, et appelée communé-» ment le Rougeau. Il semble intéressant à ce propos de signaler les condi-» tions dans lesquelles s'est développée cette maladie, d'autant mieux qu'elles » font ressortir un moyen de la prévenir.

« On sait que, au moment où les sarments commencent à donner prise au » vent, le vigneron, pour en éviter la rupture, les lie ensemble sur chaque » cep, de manière à réunir leur extrémité inférieure. C'est à cette pratique » que me parut due principalement la propagation du Rougeau, au moins » dans le Beaujolais. Le parasite décrit par MM. Prillieux et Delacroix s'est » montré d'abord sur les ceps liés de bonne heure. L'invasion a commencé » par le haut des sarments, se propageant vers le bas, sur toutes les parties » jusqu'à la ligature. Partout où les sarments n'ont pas été liés, le mal n'a » pas fait son apparition. Dans une même vigne, les ceps liés ont été atteints, » les autres sont restés indemnes ; dans les vignes étayées à l'aide de fils de » fer ou bien d'échalas, cas où les sarments sont fixés chacun séparément » au fil de fer de manière à donner de l'air et de la lumière à la plante, le » parasite ne s'est pas montré davantage. »

Un fait est nettement mis en lumière par M. Renault : c'est que l'atta-

chage des sarments en faisceau par une ligature est la cause plus ou moins indirecte du mal.

Voilà donc la ligature qui peut amener le rougissement intense des feuilles placées au dessus d'elle. En effet, entourons un sarment avec un fil de fer lorsque la végétation est arrêtée ou sur le point de s'arrêter. Quelques jours après, les feuilles rougissent et les sarments cessent de s'aoûter. L'expérience réussit toujours. Dans la nature elle se réalise souvent spontanément. Les vrilles, en entourant les sarments quand ils grossissent encore, les compriment comme un lien en fil de fer : les feuilles, placées au dessous de la vrille restent vertes; celles qui sont au-dessus rougissent (fig. 11).

Fig. 11.
Etranglement produit par une ligature.

Quel que soit le point où un lien quelconque exerce une compression : liens d'osier, de ficelle, de raphia, et « étrangle » courson, bras, tiges, tronc, le rougeau apparaît dans la région placée au-dessus de la ligature.

En 1920, nous avons entouré d'un fil de fer le tronc de huit souches d'Aramon greffé. La compression n'a été d'abord que partielle, le fil de fer n'agissant pas sur les dépressions. Cette année, il a appuyé sur tout le pourtour de la tige, et au moment où nous écrivons, novembre, le feuillage de ces huit souches est d'un beau rouge; les rangs voisins non ligaturés ont leur feuillage habituel.

Le rôle des ligatures dans l'apparition du Rougeau, peut donc être primordial. Cependant la vigne semble plus ou moins sensible à leur action, suivant les années. Parfois une très légère, mais continue compression suffit à le faire apparaître.

En 1905 (1), M. Pacottet écrit :

« M. Couvreur-Perrin, viticulteur champenois de Rilly, près Reims, nous a adressé au début d'octobre, des cas de rougissement fort curieux. Vers le 20 septembre dernier, au moment de la maturité du raisin, il sélectionnait des sarments de Pinot noir. Pour marquer ces sarments, il se servit de petits morceaux de fil de fer galvanisé qu'il ligatura autour des sarments, sans serrer aucunement. Ces petits liens se trouvaient situés d'une façon irrégulière sur les 3, 4, 5 premiers mérithalles. Quinze jours après, il était obligé de constater que, tandis que les feuilles situées au-dessous du fil de fer restaient vertes, celles au-dessus devenaient d'un rouge intense comme dans le cas, il le dit lui-même, de ceps rongés par les vers blancs ».

On comprend donc que, quand les circonstances extérieures sont favorables, une ligature même peu serrée fasse apparaître les symptômes de la maladie.

Les blessures circulaires entraînant la destruction des tissus de l'écorce, y compris le liber, amènent aussi l'apparition du Rougeau, quand leurs bords ne se rejoignent pas à temps. L'incision annulaire, telle qu'on la pratique

(1) *Revue de Viticulture*, 2e sem., p. 487.

pour éviter la coulure ou hâter la maturation des fruits, la provoque aussi quand la cicatrisation ne peut s'achever, et alors les fruits, au lieu de mûrir, restent plus ou moins verts. La cassure partielle d'un rameau, la torsion, la destruction de l'écorce par divers insectes, ephippiger, etc., ou champignons, Botrytis cinerea, Coniothyrium diplodiella, agissant de même et ont les mêmes conséquences.

En coupant une nervure, on fait rougir la portion de la feuille qui est au-dessus de la section, mais à la condition que la croissance de la plante soit arrêtée. Les annelations que le ver blanc ou le Coniothyrium diplodella produisent sous terre, en arrêtant la croissance, font rougir parfois hâtivement la jeune souche. Les gelées d'hiver quand, comme en 1921, elles ne détruisent que la portion de la tige la plus rapprochée du sol, laissant intactes, ou à peu près, la tête et les racines, causent en fait une annélation qui a encore le Rougeau pour conséquence.

Le parasitisme de l'exobasidium vitis n'a pu être établi, il se développe, au contraire, avec la plus grande facilité sur les feuilles en voie d'altération. Il n'est évidemment pour rien dans le Rougeau du Beaujolais. C'est la ligature seule qui doit être mise en cause.

Tirons de tout ceci, cette conséquence pratique : Dans l'attachage des souches et de leurs pampres à un support, il faut veiller à ce que les ligatures ne produisent aucun étranglement.

*(à suivre)* L. Ravaz et G. Verge.

# LES RAISINS DE TABLE TARDIFS [1]

**Dattier de Beyrouth.** — Originaire de l'Asie-Mineure d'où il a été importé en France il y a environ 40 ans. Jusqu'à maintenant il ne s'est que très peu répandu, peut-être parce que pas assez connu ; mais par sa beauté il gagnerait beaucoup à être plus cultivé, c'est un raisin très décoratif qui convient parfaitement pour la vente pendant les mois d'hiver après conservation au fruitier à basse température. Les grains, à chair ferme, peuvent supporter le voyage sans altération, c'est pour cette qualité qu'il est cultivé actuellement en Vaucluse, mais sur une faible étendue. Il convient aussi très bien pour la préparation de conserves à l'eau-de-vie, car le volume et la forme allongée du grain produisent le plus bel effet dans un bocal.

C'est une vigne très vigoureuse, à port plutôt dressé, à sarments jaune-brun à nœuds aplatis ; à grandes feuilles glabres luisantes, facile à reconnaître. La grappe volumineuse, lâche, à grains elliptiques, rappelant la forme de la datte, d'où son nom ; très gros, ils mesurent jusqu'à 28 mm. au petit diamètre sur 35 mm. au grand, de couleur ambre doré à complète maturité, chair ferme croquante, saveur sucrée fraîche, agréable. Les grappes peuvent atteindre facilement le poids de un demi-kilog et parfois de un kilog.

Le pédoncule est plutôt grêle, peu lignifié, pédicelle mince, à bourrelet petit.

Le Dattier est d'une culture plus facile que le muscat d'Alexandrie car il ne craint pas la coulure comme ce dernier et la souche n'a aucune tendance à se rabougrir, tout au moins sous le climat de Montpellier.

(1) Voir p. 62.

Les porte-greffes usuels paraissent lui convenir, mais pour avoir des grappes réussies, le Riparia et les hybrides où domine cette espèce sont ceux qui conviendront le mieux. Les Riparia-Berlandieri ont le défaut d'exagérer la fertilité déjà suffisante, ce qui est un inconvénient pour l'obtention de grappes régulières à grains gros et de maturation uniforme. Les plus belles grappes de Dattier s'obtiennent sur souches à grand développement, avec coursons courts.

La conservation des grappes à rafle sèche se fait facilement, mais il n'est pas très sûr qu'en fruitier, à rafle fraîche, elle se prolonge au delà de février, en raison du petit volume des pédicelles.

La culture du Dattier restera localisée au Midi de la France par suite de l'époque de maturité, qui est de 3e époque tardive ; mais il doit bien convenir

Fig. 2. — Fragment de grappe de Dattier de Beyrouth.
(D'après M. J. M. Guillon)

pour l'Algérie et la Tunisie où les conditions de la maturation y sont réalisées au maximum.

En somme, c'est un cépage qui mérite d'avoir une place importante dans une exploitation de raisins de table.

**Roditès.** — Cépage cultivé en Grèce, d'où très probablement il est origi-

naire. En France, il est presque inconnu, probablement à cause de sa maturité tardive, à l'Ecole de Montpellier il mûrit tout juste ses fruits.

Mais la beauté de son fruit en fait une vigne recommandable.

La grappe est volumineuse allongée, un peu lâche, faiblement ailée, ramifiée, à pédoncule lignifié, à pédicelle long, à bourrelets gros. Grain légèrement ovoïde gros (18-20 mm. de diamètre) à peau peu épaisse, mais résistante, d'une couleur rose foncée d'un effet très agréable ; à chair légèrement croquante, sucrée, fondante, à jus incolore, à saveur très fine, très agréable.

C'est aussi une vigne très vigoureuse qu'il faut conduire à grand développement.

Sur Rupestris du Lot, elle est fertile, mais sous le climat de Montpellier la maturation se fait tout juste, des porte-greffes favorisant la précocité seraient mieux indiqués.

L'Algérie, la Tunisie sont les pays qui nous paraissent particulièrement indiqués pour cette vigne, soit pour la préparation des raisins secs et aussi et surtout pour la conservation en fruitier, car les caractères de la grappe

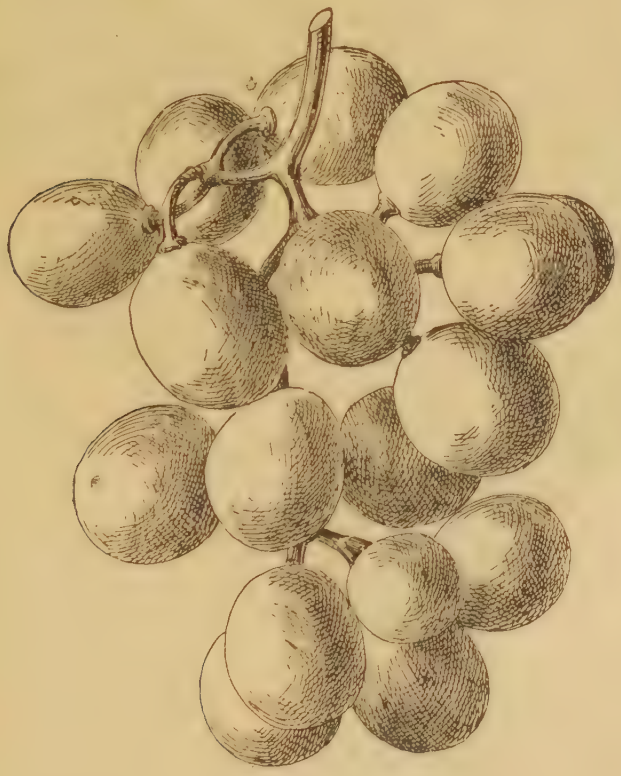

Fig. 3. — Fragment de grappe de Roditès.
(D'après M. J. M. Guillon)

sont ceux qui conviennent à cette destination.

C'est enfin un fruit qui par la beauté de son coloris, réunit les qualités pour la décoration d'une table d'un somptueux festin !

Fig. 4. — Grappe réduite de Gros Guillaume.

**Danugue**. — Doit être confondu avec le cépage appelé *Gros Guillaume* et aussi *Plant Fabre*. Il n'existe guère que dans la Provence, qui serait son pays d'origine et où il n'est cultivé qu'isolément dans les vignobles ; les plus belles grappes sont réservées pour la provision familiale et les autres vont à la cuve. Ailleurs, le Danugue se rencontre quelquefois sur les tonnelles des jardins et des parcs, car sa puissante végétation convient admirablement bien pour la création d'ombrages, sans toutefois oublier la production des fruits.

Enfin il existe aussi dans les serres du Nord de la France et de l'Angleterre, sous divers noms.

La très grande vigueur de cette vigne est une caractéristique : d'où la nécessité de lui donner un très grand développement, sans quoi cette végétation démesurée a lieu au détriment de la fructification.

C'est vraisemblablement la vigne qui produit les grappes les plus volumineuses ; celles-ci atteignent facilement le poids de 1 kilog. même de deux, de trois et davantage d'après M. Tacussel.

Ces grappes énormes sont longues, nettement coniques, peu ailées, à pédoncule très lignifié, pédicelles plutôt petits ainsi que les bourrelets, à grains ronds, gros, noirs, fortement pruinés d'où coloration noir-violacé, à pellicule épaisse, chair ferme, peu sucrée, saveur presque neutre à jus incolore.

C'est l'une des vignes à raisins noirs que nous estimons très recommandable pour la production de raisins de table. son fruit par son ampleur étant très décoratif, il supporte aussi très bien le transport.

Par suite de la grande vigueur, la culture demande une installation spéciale pour permettre de soutenir l'exubérance de la végétation, et assurer la taille longue nécessaire, car ce sont souvent les 4e, 5e yeux qui portent les grappes.

Les porte-greffes vigoureux et de préférence à base de Riparia ou Berlandieri pour favoriser la fertilité, qui n'est pas très grande, seront préférables.

La maturation est bien assurée dans le Midi de la France ; cette vigne manifeste parfois des tendances à se rabougrir dans les terrains froids, de sorte que son aire de culture ne saurait dépasser la limite du vignoble méridional.

*(à suivre)*

Gabriel VERGE,
Ingénieur Agricole,
Chef de Travaux à l'Ecole d'agriculture
de Montpellier.

---

ESSAI D'ÉTUDE SUR LA NÉCESSITÉ ET LA POSSIBILITÉ

D'UNE

# ASSURANCE MUTUELLE CONTRE LA MÉVENTE

---

*Dédié à la C. G. V., aux sociétés départementales d'encouragement à l'agriculture, au Comice agricole de Béziers qui* voulut *la création du « Carburant National », au « Progrès Viticole et Agricole », à tous les dévouements et compétences des départements confédérés, etc....*

---

Dans son assemblée générale du 18 décembre 1923, le syndicat Montpellier-

Lodève (C. G. V.) a voté le vœu suivant : « que dans nos laboratoires agricoles, avec la diversité de nos cépages, nos savants soient priés de chercher à créer un ou plusieurs types de vin de luxe qui seraient mis en vente dans les cafés, hôtels ou sociétés d'alimentation ».

Quand ce vœu a été proposé, j'avais un but unique. La recherche de ressources capables d'intensifier la réclame en faveur du produit de la vigne.

Depuis le champ de mes observations et de mes réflexions s'est considérablement élargi et j'ai constaté que : si tous les viticulteurs sont consents à supprimer les causes de mévente, il existe pas mal d'idées particulières, d'intérêts contraires (en apparence), qui empêchent ou retardent la suppression de ces causes.

Les uns ne veulent pas la concentration des moûts. Je m'incline devant leur prudence, et par esprit de solidarité je veux bien ne jamais me rafraîchir avec des limonades au sirop de raisin, à ne pas réclamer les friandises que n'auraient pas manqué de confectionner la confiserie et la bonbonnerie, si le sirop de raisin peut servir de véhicule aux matières fermenticides qui permettraient la fabrication d'un vin artificiel préjudiciable au vin naturel.

D'autre part avec juste raison, la C. G. V. défend avec autorité, avec rdeur le vin de raisin frais tel qu'il est défini par la convention. Elle déclare aussi : « Pas de vinage. Pas de sucrage ».

Avec la C. G. V., les prévoyants affirment qu'il ne faut pas demander une nouvelle loi qui autorise le vinage parce que nos détracteurs ne manqueraient pas de crier bien fort que nous voulons améliorer un produit qui ne vaut rien, ce qui n'est pas vrai.

Mais le vinage existe et se pratique pour augmenter le degré des vins d'exportation.

Les connaisseurs prouvent que ce vinage tel qu'il est pratiqué actuellement ne donne que de mauvais résultats, alors que le vinage à la cuve fournirait des vins bien plus agréables qui seraient mieux appréciés et davantage consommés.

Et sur différentes appréciations se greffent des diversions qui finalement mettent aux prises la montagne et la plaine.

Toutes ces opinions ont des défenseurs éclairés. Le temps passe et la situation qui devrait être salutaire devient précaire, chaque fois que la vigne nous prodigue ses bienfaits. D'où une anomalie. Nous récoltons la misère, quand aidés par la nature, notre travail, notre activité, nos sacrifices, nous aurions pu espérer l'aisance.

Pourquoi, chacun de nous, sans parti pris, dans un but de bien-être général, nous élevant bien au-dessus des particularités, ne rechercherions-nous pas un juste milieu, conciliant des intérêts contraires en apparence, solidaires en réalité ?

Dans cet ordre d'idées, évoquons un précédent. Quel antagonisme plus âpre, plus opiniâtre que celui récent encore qui divisait le Midi et le Nord, l'alcool de bouche et l'alcool d'industrie.

Grâce à un troisième produit (Carburant National) un accord a été conclu. Malgré des difficultés qui paraissaient insurmontables, après un travail acharné, intelligent, conciliant surtout, la Paix a été signée entre productions opposées.

Pourquoi encore et toujours, au nom de l'hygiène, de la Production, de la Régularisation des cours, un accord ne serait-il pas nécessaire et possible dans un cadre restreint où, pour cause de monoculture tous les intérêts sont identiques ?

Question de formules ? Question de forme ? Question de formules, je me tais. Mais je souhaite que de plus compétents s'en occupent activement.

Question de forme ! Chacun dira son avis. Le mien est qu'il faut profiter de la propagande active qui se fait actuellement avec succès en faveur de la création d'Assurances Mutuelles contre les risques, accidents, incendie, grêle, etc.

Pourquoi pas pour supprimer les risques de mévente ? D'autant plus que cette autre mutuelle distribuerait des dividendes sans percevoir de primes, ou plutôt percevrait en nature des *primes négatives*, les assurés accomplissant le seul effort d'apporter à la Mutuelle le trop plein de leur cave. Un exemple suffira pour démontrer le sérieux de mon affirmation et définir ce que j'ai dénommé *prime négative*.

Si on mettait la totalité de la récolte de pommes en un seul tas, les pommes pourries auraient tôt fait de pourrir la totalité de la récolte.

De même les vins non logés pourrissent les prix de vente de la presque totalité de la récolte.

Pour résumer rapidement : Les Mutuelles Locales contre la mévente seraient alimentées : par des raisins (valeur négative) non logés les années de grosse récolte ; par des raisins (de peu de valeur) non logés et contingentés les années de moins grosse récolte ; par des raisins (de valeur normale) contingentés les années de production moyenne.

Les locales convertiraient ces raisins, soit en alcool, soit en *troisième produit* qui ne serait ni vin, ni alcool, renfermerait peut-être l'un et l'autre, ou bien encore en vins destinés à l'exportation.

La Réassurance Régionale, aidée par les commerçants exportateurs, concentrerait dans ses entrepôts les vins d'exportation dont elle aurait surveillé la fabrication dans les locaux agréés par l'Administration des Contributions Indirectes.

Loupian, le 24 décembre 1923.

BARBEZIER.

## INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

**Une exposition d'huiles d'olives à Paris.** — La Société Nationale d'oléiculture de France, chargée d'organiser une exposition d'huile d'olives et de conserves d'olives, au Grand Palais des Champs-Elysées, du 13 au 18 février prochain, a obtenu le concours le plus empressé des producteurs et des négociants, ainsi que de nombreux groupements agricoles et commerciaux.

Faire connaître à tous l'huile d'olive, la faire apprécier, prouver que son coût est très inférieur à celui de l'huile d'arachide ou de toute autre graine, étant donnée sa grande valeur alimentaire, n'est-ce pas le meilleur moyen d'aider au relèvement et à l'extension de la culture de l'olivier ?

C'est pourquoi nous adressons aux producteurs, aux mouliniers, aux négociants un nouveau et pressant appel pour qu'ils n'hésitent pas à envoyer immédiatement leur adhésion au Secrétariat général de la S. N. O. F., 71, rue de la Procession, Paris, XV$^{e}$.

Ajoutons que de nombreuses récompenses seront attribuées par le Ministre de l'Agriculture aux meilleurs produits.

## CHEMINS DE FER DE PARIS A LYON ET A LA MÉDITERRANÉE

Registre du Commerce de la Seine n° 79.649

*Relations de Paris avec les au delà de Dijon avec Genève, Berne et Milan*

La Compagnie P.-L.-M. informe MM. les voyageurs qu'à partir du 25 janvier, au départ de Paris, jusqu'au 29 mars inclus à l'arrivée à cette gare, les trains rapides 653 « Paris-Genève » (départ de Paris à 8 h. 10) et 513 « Paris-Berne-Milan » (départ de Paris 8 h. 20) seront fusionnés de Paris à Dijon en un seul train qui suivra sur ce parcours l'horaire du train 653 (Paris départ 8 h. 10, Dijon arrivée 12 h. 48).

En sense inverse, les trains de retour 654 (arrivée à Paris à 22 h. 45) et 514 (arrivée à Paris à 22 h. 55) seront également fusionnés pendant la même période, de Dijon à Paris, en un seul train qui circulera sur ce parcours dans l'horaire du train 514 (départ de Dijon à 18 h. 24, arrivée à Paris à 22 h. 55).

## BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Les prix payés pour les vins, dans les Entrepôts parisiens, n'ont pas subi de variations notables au cours de la dernière huitaine, où les quelques transactions opérées n'ont pas été chacune très importante, car à peu près tout le monde est approvisionné ou attend des vins. Pour les affaires traitées, on a continué à payer les vins rouges du Midi 8°, de 83 à 85 fr., les 9°, de 92 à 96 fr. ; les 10°, de 100 à 110 fr. Les Algérie et les Espagne, 11 à 11° 5, ont été vendus de 115 à 120 fr. Il ne s'est rien fait en vins rouges du Centre, car les détenteurs ne veulent rien céder. Les vins blancs courants du Centre ou de la Gironde, 8°, ont été payés de 80 à 90 fr. suivant qualité. Il n'a pas été parlé de ceux des Charentes, peu offerts ; ils paraissent surtout achetés dans le pays par la distillerie. Les provenances d'Algérie et d'Espagne se sont vendues de 120 à 130 fr., suivant degrés et qualités.

Les arrivages de vins d'Algérie sont assez suivis à Rouen. Des chargements qui avaient dû rester dans les garages fluviaux pendant la crue de la Seine sont arrivés à Paris.

Voici la note du *Marché aux vins* :

Le courant d'affaires paraît se rétablir et les arrivages redeviennent réguliers. Les cours quoique fermes sont sans changement.

Aucune modification dans les prix de détail dans Paris, quoique certains magasins de nouveauté (?) affichent en gros caractères « Grande baisse sur les vins » !

LANGUEDOC. — Hausse très nette.

**Gard. — Nimes. — *Cours de la Commission officielle* :**

| Vins rouges | Cours en 1923 | Cours du 21 janv. | Cours du 28 janv. |
|---|---|---|---|
| 7 à 8°..... | » | 58 | 60 |
| 8 à 9°..... | 40 | à | à |
| 9 à 10°..... | à | 81 | 82 |
| 10 à 11°..... | 55 | » | » |
| 11 à » ..... | » | » | » |
| Costières..... | 60 à 70 | 90 à 105 | 90 à 105 |
| Rosé, paillet, gris..... | 5,25 à 6 fr. 50 le deg. | » | » |
| Blanc Bourret..... | » | » | » |
| Blanc Picpoul..... | » | » | » |

La cave coopérative du Cailar (Gard) a vendu : 1° le 18 janvier, 1.250 hectos de vin rouge, 6 degrés 8, à 58 fr. 25 l'hecto ; 2° le 20 janvier, 300 hectos du même vin, à 59 francs.

La cave coopérative de Cavillargues (Gard) a vendu le 26 janvier, 2.000 hectos de vin rouge, titrant 8 degrés 8, à raison de 70 francs l'hectolitre. Et le 28 janvier, 500 hectos du même vin, au prix de 71 fr. 20 l'hectolitre.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier.*

| Vins rouges | Cours en 1923 | Cours du 22 janvier | Cours du 29 janvier |
|---|---|---|---|
| 7 à 8° | » | 58 | 60 |
| 8 à 9° | 40 | à | à |
| 9 à 10° | à | 82 | 74 |
| 10° et au-dessus | 60 | 85 à 92 | 75 à 94 |
| Rosé | 5 à 5 fr. 50 le d. | 8 fr. le degré | 8 à 8 fr. 25 le d. |
| Blanc | 6,25 à 6 fr. 75 le d. | » | » |

La cave coopérative de Lunel-Viel (Hérault) a vendu : 25 janvier 1924 : 120 hectos, vin rouge (récolte 1923), 8 degrés 8 à 70 francs.

26 janvier 1924 : 400 hectos, vin rouge (récolte 1923), 8 degrés 8, à 70 fr., l'hectolitre, nu, pris en cave, retiraison rapide.

La cave coopérative de Lunel (Hérault) a vendu le 21 janvier courant 500 hectos de son vin rouge. 7 degrés 8, au prix de 62 francs l'hectolitre nu, pris en cave, enlèvement immédiat.

La cave coopérative de Marsillargues (Hérault) a vendu le 26 janvier courant, 300 hectolitres de son vin rouge (récolte 1923), titrant 8 degrés, au prix de 65 francs.

**Cette.** — Bourse de Cette, marché du 25 janvie 1924. — Vins rouge courant, 8 à 11 degrés, de 64 à 92 francs l'hecto : rosé 7.75 à 8 francs le degré ; blanc, 8.50 à 9 francs le degré ; Algérie rouge, 11 à 12 degrés, 96 à 110 francs l'hecto ; Espagne rouge, 11 degr. 1/2 à 12 degrés, 74 à 80 francs. Mistelle blanche 8/9 degrés, liqueur 15 degrés, alcool 200 à 220 francs.

**— Béziers**

| Vins rouges | Cours en 1923 | Cours du 18 janv. | Cours du 25 janv. |
|---|---|---|---|
| 7 à 8° | » | » | » |
| 8 à 9° | 40 | 64 | 66 |
| 9 à 10° | à | » | à |
| 10 à 12° | 65 | 92 | 92 |
| Vins rosés | 5 à 6 fr. le d. | 7,75 à 8 fr. 25 le d. | 7,75 à 8 fr. 25 le d. |
| Vins blancs | 6 à 7 fr. le d. | 8,50 à 9 fr. le d. | 8,50 à 9 fr. le d. |

**Olonzac.** — Cours des vins du Minervois. — Marché du 27 janvier 1924. — 8 à 8 fr. 25 le degré pour les retiraisons immédiate.

8.25 à 8.50 le degré pour les affaires en logées avec prime pour les vins déclarés.

AUDE. — **Narbonne.**

| Vins rouges | Cours en 1923 | Cours du 17 janv. | Cours du 24 janv. |
|---|---|---|---|
| 7 à 8° | » | 8 fr. 20 | 8 fr. 25 |
| 8 à 9° | 40 à 45 | | |
| 9 à 10° | 45 à 50 | à | à |
| 10 à 11° | 50 à 60 | | |
| 11° et au-dessus | 60 à 70 | 8 fr. 50 le deg. | 8 fr. 50 le deg. |

La cave coopérative d'Embres et Castelmaure (Aude), a vendu le 19 janvier courant 400 hectos environ de son vin rouge 10 degrés 8, au prix de 87 francs l'hectolitre nu, pris en cave.

La cave coopérative de Saint-Jean de Barrou (Aude) a vendu le 15 janvier courant, 2.400 hectolitres de son vin rouge 10 degrés 7, au prix de 86 francs l'hectolitre nu, pris en cave.

**Carcassonne.** — Voici les cours officiels du marché de samedi 28 janvier : Vins rougss de 9 à 12 degrés, de 66 à 100 francs l'hectolitre, nu pris chez le récoltant, tous frais en sus.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan.** — On cote :

| Vins rouges | Cours en 1923 | Cours du 19 janv. | Cours du 26 janv. |
|---|---|---|---|
| 7 à 8°. ..... | » | » | » |
| 8 à 9°..... ..... | 38 à 42 | 64 à 70 | 64 à 72 |
| 9 à 10°..... | 42 à 48 | 70 à 78 | 72 à 80 |
| 10 à 11°..... . | 48 à 56 | 78 à 90 | 80 à 90 |
| 11 à 12°..... . ... | 56 à 69 | 90 à 100 | 90 à 100 |
| 12 à 13°..... . | » | » | » |

BOUCHES-DU-RHÔNE. — **Marseille.** — Cote officielle des vins (marché du 23 janvier). — Vins de la région : rouge, de 8 fr. à 8 fr. 25 le degré ; rosé, 8 fr. à 8 fr. 50 ; blanc, 9 fr., suivant qualité, couleur et éloignement de la cave, pour marchandise prise en cave, tous frais en sus.

Vins d'Algérie de 10 à 12 degrés : premier choix, 96 à 112 fr. l'hecto ; de 10 à 12 degrés, 2e choix, 92 à 107 fr., pris quai Marseille, suivant qualité et provenance, par 25 fûts minimum, disponible, tous frais en sus.

Vins d'Espagne : en raison du change sans transaction.

VAR. — **Saint-Maximin.** — La Cave coopérative vinicole « L'Amicale » vient de faire une vente de 4.000 hectol. de vin rouge titrant 9°5 au prix de 81 fr. 80.

**Brignoles.** - Animation sur le marché aujourd'hui, mais peu d'affaires ; traitées ; la propriété se réserve, escomptant des offres supérieures un peu problématiques en raison des changes. On a coté : vins rouges 8 fr. le degré ; rosés pas d'affaires ; blancs 9 fr. ; Jacquez 10 fr. Une petite affaire exceptionnelle a été conclue, 700 hectolitres 9°4 à 77 francs, nu pris en cave à la coopérative de Brignoles, marché effectué pour une maison de Marseille.

GERS. - **Auch.** — Les affaires n'ont pas repris depuis les fêtes. Elles sont toujours très calmes, à cause des exigences de la propriété qui rebutent les acheteurs. On a fait les dernières affaires autour de 17 fr. à 18 fr. le degré-barrique pris à la propriété pour des vins ordinaires. On continue à distiller avec activité.

LOIRET. — **Orléans.** — Cote officielle des courtiers assermentés. — Vin rouge du pays, Gris-Meunier 1923, la pièce nue 340 à 360 fr.

Vin blanc de Sologne, la pièce nue de 220 à 250 francs ; de Blois, 215 à 230.

ALGÉRIE. — **Alger.** — Du 19 janvier 1924 : Vin rouge : Extra, 8,50 à 9 fr. 1 degré ; 1er choix, 8 à 8 fr. 50 le degré ; 2e choix, 7,50 à 7 fr. 75 le degré ; 3e choix et distillerie, 7 fr. à 7 fr. 25 le degré.

Vin blanc : De raisins rouges, 7,25 à 7 fr. 75 le degré ; de raisins blancs, 8,2 à 8 fr. 75 le degré.

ALCOOLS

**Montpellier.** — Esprit trois-six, vin à 86 degrés, l'hectolitre, 700 à »»» fr. ; marc à 86 degrés, manque ; eaux-de-vie de Montpellier à 52 degrés, l'hectolitre, 480 fr. ; de marc à 52 degrés, 405 à »»» fr.

**Béziers.** — Trois-six de vin bon goût, 86°, 700 à »»» ; eau-de-vie de marc, 52°, 460 à »»» fr. ; trois-six de marc, 86 degrés, 690 à »»» francs ; eau-de-vie de Béziers, 52 degrés, 400 à »»» francs.

**Nimes.** — 3/6 bon goût, 86 degrés, 700 à »»» fr. ; 3/6 de marc manque ; eau-de-vie de marc 52 degrés, 405 à »»» fr.

**Narbonne.** — Trois-six de vin à 86°, 695 à 700 fr. ; eau-de-vie de vin de Narbonne, 52°, 460 fr. ; 3/6 de marc, 86°, 675 fr. ; eau-de-vie de marc, 52°, 390 à 400 francs, l'hectolitre nu, pris chez le bouilleur, frais en sus.

**Perpignan.** — Alcool rectifié, un lot de 200 hectos, 1.005 fr. les 100 degrés.

**Alger.** — Trois-six de vin, 86-88°, disponible, 785 fr. l'hecto ; troix-six de vin, 96-97°, rectifié, extra neutre, 870 à 880 fr. l'hecto.

TARTRES

**Montpellier.** — Crème de tartre, 430 fr. les 100 kil. ; tartre brut, 1,55 à 1,85 le kilog. ; lie de vin, pour 25 à 30 degrés de rendement, 1 fr. le degré. Pris à la propriété.

**Marseille.** — Lie de vin 24 o/o, 4 fr. 20 le degré d'acide ; tartre, nominalement, 5 fr. 20.

CÉRÉALES

**New-York.** — On cote en clôture :

| | Prix par bush en d. et cts. | Prix à l'hectolitre en fr. | Prix aux 100 kg. en fr. | Hausse p. 100 k. ou baisse |
|---|---|---|---|---|
| | — | — | — | — |
| Blés dur 2 disp ..... | 1.25 */* | 77.46 | 103.28 | — 0.58 |
| Maïs disp ..... | 92 3/4 | 66.21 | 82.77 | — 0.01 |

Blé roux d'hiver n° 2 disponible 125 */* c. (103 fr. 28 les 100 kilos) ; bigarré durum n° 2, disponible 115 1/2 cents (95 fr. 43).

**Montpellier.** — Blés pays, les 100 kilos 106 fr. ; force, les 100 kilos 125 francs.

Grains grossiers. — Avoine grise de pays, 75 à »» fr. les 100 kilos ; paumelle, 85 à »» francs ; orge, 80 à »» fr. ; seigle, 86 fr., marchandise nue, prise sur place.

**Paris.** — *Bourse de Commerce.* — 29 janvier 1924.

| | Février | Mars-Avril | 4 de Mars |
|---|---|---|---|
| | — | — | — |
| Blé..... | 98,50 à 98,75 | 98,75 P. | 98,50 P. |
| Seigle. ..... | 78 N. | 78,50 N. | 78,50 N. |
| Avoine noire..... | 65,50 P. | 66,50 à 66,75 P. | 67,50 à 67,25 P. |
| Avoine..... | 63,50 N. | 65,50 V. | 66 V. |

Cours officiel des céréales établies par la Cie des Courtiers assermentés d'Alger :

Marché d'Alger, du 19 janvier 1924. — Blé tendre, 96 à 98 fr. les 100 kilos. Blé dur, colon 92 à 94 fr. les 100 kilos. Blé dur, colon suivant qualité et provenance, 89 à 92 fr. les 100 kilos, nominal. Orge, 64 à 66 fr. les 100 kilos. Avoine, 64,50 à 65 fr. les 100 kilos.

---

*Le Gérant* : G. FOURNERA.

Montpellier. - Imp. Roumégous et Déhan

# BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

*Du Dimanche 20 au Samedi 26 Janvier 1924*

| | TEMPÉRATURE | | | | PLUIE | | TEMPÉRATURE | | | | PLUIE | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 1924 | | 1923 | | 1924 | 1923 | 1924 | | 1923 | | 1924 | 1923 |
| | maxima | minima | maxima | minima | mill. | mill. | maxima | minima | maxima | minima | mill. | mill. |
| | **Nantes** | | | | | | **Châlons-sur-Marne** | | | | | |
| Dimanche... | » | 7.0 | 10.0 | 1.0 | » | » | » | » | 6.4 | —1.0 | » | » |
| Lundi..... | » | 7.0 | 4.0 | 2.0 | » | 4 | » | » | 7.4 | 2.0 | « | » |
| Mardi..... | » | 12.0 | 7.0 | 6.0 | » | » | » | » | 3.6 | —3.5 | » | » |
| Mercredi.... | » | 5.0 | 10.0 | —2.0 | » | » | » | » | 4.5 | 2.6 | » | » |
| Jeudi..... | » | 5.0 | 7 0 | —1.0 | 2 0 | » | » | » | 6.5 | 2.5 | » | » |
| Vendredi.... | » | 5.0 | 6.0 | 3.0 | » | » | » | » | 4.5 | —0.5 | » | 1.7 |
| Samedi..... | 11 | 4.0 | 10.0 | 4 0 | 6.0 | » | » | » | 7.0 | —1.0 | » | 0.8 |
| Total..... | 63.0 | 182.0 | 284.0 | 93.0 | 84.3 | 90.0 | 187.6 | —37.9 | 168.1 | 18.0 | 86.6 | 59.9 |
| | **Rochefort** | | | | | | **Besançon** | | | | | |
| Dimanche... | » | » | » | » | 20 | » | 12.0 | 5 | 1.0 | —1.0 | » | 16 |
| Lundi..... | 12.0 | 5.0 | » | » | » | » | 11.0 | 3 | 2.0 | —6.0 | » | » |
| Mardi..... | 5.0 | 5.0 | » | » | » | » | 9 0 | 3 | 2 0 | —6.0 | » | 1 |
| Mercredi... | 12.0 | 5 0 | » | » | » | » | 9.0 | 2 | 3.0 | —6.0 | » | 1 |
| Jeudi..... | 12 0 | 8.0 | » | » | 4 | » | 5 0 | — 7 | 3.0 | —6.0 | 1 | » |
| Vendredi... | 10.0 | 8.0 | » | » | » | » | 3.0 | —2 | 3.0 | —1.0 | » | » |
| Samedi..... | 9.0 | 6.0 | » | » | 7 | » | 4.0 | —2 | 4.0 | —3.0 | » | » |
| Total.... | 322.0 | 167.0 | » | 7 | 114.5 | 13 | 171.0 | —21.0 | 153 0 | —21 0 | 135.0 | 94 |
| | **Clermont-Ferrand** | | | | | | **Lyon** | | | | | |
| Dimanche... | 14.0 | 4 | 5 | 0 | » | 2 | 13.0 | 3 | 0.0 | —0 0 | » | 9 |
| Lundi..... | 11.0 | 0 | 2 | —2 | » | 1 | 13.0 | —1 | 2.0 | —3.0 | 1 | » |
| Mardi..... | 14.0 | 2 | 3 | —4 | » | » | 10.0 | 0 | 2.0 | —10.0 | » | » |
| Mercredi... | 14.0 | 2 | 4 | —5 | » | 1 | 10 0 | 1 | 3.0 | —4.0 | » | » |
| Jeudi..... | 14.0 | 4 | 4 | —8 | » | » | 9.0 | 0 | 2.0 | —8.0 | » | » |
| Vendredi... | 7.0 | 3 | 0 | —1 | 2 | » | 5.0 | 2 | —0.0 | —3.0 | » | » |
| Samedi .... | 7.0 | —1 | 5 | —1 | 0.2 | » | 6.0 | —1 | 1.0 | —2.0 | » | » |
| Total.... | 310.0 | 55 | 105 0 | —13.0 | 38.2 | 28 | 256.0 | 15.0 | 164.0 | —24.0 | 84.4 | 69 |
| | **Bordeaux** | | | | | | **Marseille** | | | | | |
| Dimanche . | 13.0 | 2.0 | 10.0 | 0 | 2 | 8 | 16.0 | 2 | 6 | 1 | « | » |
| Lundi..... | 13.0 | 3.0 | » | —3 | 1 | 1 | 16.0 | 2 | 9 | —7 | » | » |
| Mardi..... | 17.0 | 5.0 | 6 0 | 3 | » | » | 16.0 | 2 | 9 | —5 | » | » |
| Mercredi... | 17.0 | 8.0 | 11.0 | » | 10 | » | 16.0 | 5 | » | —6 | » | » |
| Jeudi..... | 9.0 | 7.0 | 8.0 | — 6 | 5 | » | 12.0 | 2 | 12 | » | » | » |
| Vendredi... | 9.0 | 4.0 | 9.0 | —2 | 5 | » | 12.0 | 2 | 13 | - 2 | » | » |
| Samedi .... | 10.0 | 4.0 | » | —2 | » | » | 10.0 | —2 | 14 | —2 | » | » |
| Total.... | 391 0 | 177 0 | 236 0 | 15 | 167.3 | 96 | 367 0 | 67 0 | 358 0 | —7 | 35.1 | 15 |
| | **Toulouse** | | | | | | **Montpellier** | | | | | |
| Dimanche . | 14.0 | 6.0 | 5.0 | 0.0 | 7 | » | 13.1 | 6.9 | 8 5 | 3.9 | » | » |
| Lundi..... | 17.0 | 0.0 | 6.0 | - 1.0 | 0.1 | » | 14 7 | 2.5 | 9 2 | —4 1 | » | « |
| Mardi..... | 18 0 | 3.0 | 5.0 | —1.0 | » | 1 | 13 9 | 2.0 | 13 1 | —5 9 | 0.2 | » |
| Mercredi... | 18.0 | 8.0 | 5.0 | —3.0 | » | » | 10.2 | 5.9 | 12.0 | —5 0 | » | » |
| Jeudi..... | 9.0 | 7.0 | 9.0 | —6.0 | 4 | » | 9.9 | 7.5 | 12.6 | —4 8 | 0.9 | » |
| Vendredi... | 8.0 | 6.0 | 7.0 | —3.0 | 1 | » | 13.2 | 3.9 | 12.3 | —1.2 | » | » |
| Samedi..... | 8.0 | 3.0 | 3.0 | —4.0 | 2 | » | 12.6 | 0.0 | 13.0 | —3.4 | » | » |
| Total.... | 419.0 | 172 0 | 261 0 | 46 0 | 110.5 | 52 | 427.9 | 132 9 | 383 3 | 17 7 | 52.7 | 7.0 |
| | **Perpignan** | | | | | | **Alger** | | | | | |
| Dimanche.. | 12.0 | 8.0 | 11.0 | 4.0 | » | 2 | 18.0 | 12 | 12.0 | 8.0 | » | 3 |
| Lundi..... | 14.0 | 3.0 | 6.0 | 3.0 | » | » | 13.0 | 10 | 12·0 | 5.0 | » | 2 |
| Mardi..... | 14.0 | 3.0 | » | 4.0 | » | » | 16.0 | 10 | 10.0 | 6.0 | » | 27 |
| Mercredi.... | 14.0 | 6.0 | 11.0 | 5.0 | » | 1 | 16.0 | 10 | 11.0 | 8.0 | » | 32 |
| Jeudi..... | 10.0 | 8.0 | 11.0 | 5.0 | 29 | » | 14.0 | 6 | 11.0 | 8.0 | 17 | 12 |
| Vendredi.... | 11.0 | 8.0 | 15.0 | —2.0 | 1 | » | 14.0 | 11 | 12.0 | 8.0 | 3 | » |
| Samedi..... | 11.0 | 8.0 | 13.0 | 3.0 | » | » | 14.0 | 8 | 12.0 | 8.0 | » | 17 |
| Total... | 454 0 | 225 0 | 371.0 | 131.0 | 80 | 14 | 480.0 | 298.0 | 467.0 | 279.0 | 47 | 197.0 |

**Observations.** — Hiver.